

Kulki ziemniaczane do obiadu



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2539 Ocena: 18876



3-4 os. > 60 min średnie tanie



Składniki:

- Składniki:
- Ziemniak obrany 8 szt.
- Pietruszka 1 szt.
- Marchewka 1 szt.
- Papryka świeża czerwona 1 szt.
- Cebula biała 1 szt.
- Czosnek 2 ząbki
- Pieczarki świeże 15 dag
- Ser żółty starty 15 dag
- Jaka 2 szt.
- Mąka 2-3 łyżki
- Bułka tarta 3 łyżki
- Sól i pieprz do smaku
- Papryka słodka do smaku
- Tłuszcz do smażenia
- Składniki na sos pietruszkowy:
- Natka pietruszki posiekana 3 łyżki
- Mąka 1 łyżka
- Mleko 1 szklanka
- Kostka rosółowa 1 szt.
- Papryka słodka mielona 1 łyżeczki
- Masło 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie sosu pietruszkowego:

Masło rozpuścić na patelni, dodać kostkę rosółową, paprykę mieloną i lekko podsmażyć. Następnie dodać mleko rozbełtane z mąką, wsypać posiekaną natkę pietruszki, wymieszać i odstawić w razie potrzeby doprawić solą i pieprzem.

Wykonanie kulek ziemniaczanych:

Ziemniaki, marchewkę, pietruszkę zetrzeć na tarce o grubych oczkach, odcisnąć z nadmiaru soku i odstawić. Pieczarki, paprykę, cebulę, czosnek oczyścić, pokroić w kostkę i podsmażyć na tłuszczu po czym odsączyć i odstawić do wystudzenia. Następnie dodać starty ser, ziemniaki z marchewką i pietruszką, wbić jajka, dodać bułkę tartą, mąkę przyprawić do smaku, dobrze wymieszać. Formować na dłoni małe kulki i smażyć na głębokim tłuszczu bardzo powoli co chwilę przewracając by nie były w środku surowe. Podawać z przygotowanym sosem pietruszkowym.



Twoje notatki do przepisu:

